

Zahlen & Fakten rund um Brot

Wie viel Brot essen wir?

Wir essen im Schnitt fast drei Kilogramm Brot und Backwaren pro Kopf und Monat – mit knapp zwei Kilogramm überwiegt der Schwarz- und Vollkornbrot -Anteil eindeutig.¹ Dazu geben vier von fünf Österreicherinnen und Österreichern an, dass ihnen Schwarzbrot, auch Hausbrot oder Mischbrot genannt, „fehlen“ oder „besonders fehlen“ würde, wenn sie darauf verzichten müssten. Im Vergleich dazu: Weißbrot und Gebäck würden nur knapp die Hälfte der Befragten vermissen.²

Wieviel Brot werfen wir weg?

Brot gehört also zu unseren kulinarischen Lieblingen - doch trotzdem ist es eines der am häufigsten weggeworfenen Lebensmittel des Landes. In Österreich werden nur etwa zwei Drittel aller Backwaren tatsächlich konsumiert. Der Rest – das sind schätzungsweise 300. 000 Tonnen pro Jahr – geht entlang der Produktionskette beziehungsweise in den Haushalten verloren. Im Vergleich zu anderen Produktgruppen ist der Beitrag in den Haushalten hoch: rund 50 Prozent der Verluste fallen hier an, für 20 Prozent ist der Handel verantwortlich, die restlichen 30 Prozent fallen auf die landwirtschaftliche Produktion, die Verarbeitung und die Gastronomie. Von den gut 60. 000 Tonnen Getreide- und Backwaren-Abfällen im Lebensmittelhandel wurden 2016 schätzungsweise etwa 15 Prozent an soziale Einrichtungen gespendet.³

Im Mai 2017 haben Hofer, Lidl, MPreis, Rewe und Spar die Vereinbarung zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen bei Lebensmittelunternehmen unterzeichnet und sich damit freiwillig verpflichtet, Maßnahmen zu setzen. Verpflichtend ist dabei die Erfassung von Daten zu Lebensmittelabfällen und -spenden in den Supermärkten sowie, dass 80 Prozent der Filialen Brotreste an soziale Einrichtungen, Verarbeiter (z.B. Gastronomie) oder Futtermittel-Herstellung abgeben.⁴

Wie können wir Brot vor der Tonne bewahren?

Etwa jedes fünfte fertig gebackene Brot landet im Abfall – und oft ist es der Müllkübel daheim. Brot ist ein Lebensmittel, bei dem nicht nur Supermärkte, sondern auch jeder und jede Einzelne einen Beitrag leisten kann.

¹ Statistik Austria, Konsumerhebung 2014/2015: durchschnittlicher Verbrauch von Brot und Getreideprodukten in A in kg
https://www.statistik.at/web_de/statistiken/menschen_und_gesellschaft/soziales/verbrauchsangaben/konsumerhebung_2014_2015/index.html

² Ernährungsstudie 2015, market, Februar 2016 (abgerufen auf statista:
<https://de.statista.com/statistik/daten/studie/513062/umfrage/lebensmittel-die-oesterreichern-bei-verzicht-am-meisten-fehlen-wuerden/>)

³ Masterarbeit Lebensmittelabfälle in Österreich, Scholz 2017,
<https://www.wien.gv.at/umweltschutz/nachhaltigkeit/pdf/scholz-2017.pdf>

⁴ Vereinbarung 2017-2030 zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen bei Lebensmittelunternehmen,
https://www.bmnt.gv.at/land/lebensmittel/kostbare_lebensmittel

Tipps zur Lagerung

Backwaren werden am besten dunkel und bei Zimmertemperatur gelagert. Im Papiersackerl ist Brot nach ein paar Tagen steinhart, in Plastik wiederum fangen Backwaren schnell an zu schimmeln, da die Feuchtigkeit nicht entweichen kann. Am wohlsten fühlt sich Brot im Vorratsregal, Tontopf oder Brotkasten.

Man kann Backwaren problemlos einfrieren, im Kühlschrank sollten sie aber nur ausnahmsweise und bei sehr feuchter und warmer Witterung aufbewahrt werden. Gerade Weißbrot ist dann allerdings besser vor Schimmel geschützt.

Haltbarkeit

- Sauerteigbrot: Sieben Tage
- Vollkornbrot: Vier Tage
- Weißbrot: Ein bis drei Tage
- Gebäck: bis zu zwei Tage
- tiefgefroren (ca. -18°C) ein bis drei Monate

Bei abgepackter Ware ist auf das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) zu achten – allerdings auch nicht zu penibel. Einer der Hauptgründe für den großen Berg an Lebensmittelabfall ist, dass abgepacktes Essen oft ungeprüft weggeworfen wird, sobald das Mindesthaltbarkeitsdatum überschritten ist. Umgangssprachlich wird das MHD fälschlicherweise Ablaufdatum genannt, ein Begriff, der viele KonsumentInnen verunsichert. Lebensmittel sind allerdings nicht schlagartig von einem Moment auf den anderen ungenießbar.

Nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums kann man die Qualität des Lebensmittels anhand von Aussehen, Geruch und Geschmack prüfen.

Bei Schimmelstellen muss jedoch das komplette Brot weggeworfen werden. Gut zu wissen: Schnittbrot bietet Schimmel mehr Angriffsfläche. Besser ganze oder halbe Brotlaibe kaufen.

Wer nicht nur etwas gegen Lebensmittelverschwendung tun möchte, sondern auch gerne das Börserl schont, kann gleich Brot vom Vortag kaufen. Viele Bäcker und auch manche Supermärkte bieten Brot am nächsten Tag stark vergünstigt an.

Resteverwertung

Sind Backwaren schon einige Tage alt, schmecken sie aufgebacken oder getoastet weiterhin vorzüglich. Auch hartes Brot muss nicht weggeworfen werden: Es lässt sich wunderbar zu Semmelbröseln oder Croutons als Suppeneinlage weiterverarbeiten. Eine weitere Alternative ist ein würziger Brotsalat.